

LUNCH
12^h — 13^{h45}

~ MENU ~

DINNER
19^h — 21^{h45}

*

«

Le Val d'Isère

Starters

Lentils of Puy ^{AOP} and cervelas salad	9.50€
Herring with steamed potatoes	9.50€
Poached organic eggs in red wine sauce	9.80€
Homemade chef's terrine	9.80€
Gravlax trout with dill cream	10.50€
Plate of cold meats <i>Pork</i>	11.50€
Lyonnais style salad <i>Organic eggs*</i> (Starter / Main)	9.50€/16.50€

Dishes

Gratinated ravioli of Dauphiné with Comté cheese	16.80€
Tartar steak prepared on the spot	18.00€
Pan-fried beef tab	18.50€

Lyon specialty

Calf's head in Gribiche sauce	17.50€
Cervelas (mushroom/pistachio) in red wine sauce	18.00€
Browned pike quenelle in lobster sauce <i>~ Cooking 20 min</i>	18.50€
Tablier de sapeur	19.50€
Calf liver in parsley	19.80€
Andouillette Bobosse with veal strawberry	19.80€
Bouchon's suggestion	See the slate

Cheeses

Cottage cheese with cream or blueberry jam	4.80€
Cottage cheese with herbs and shallot (<i>lyon specialty</i>)	5.30€
Saint-Marcellin I.G.P ^{Cow's cheese} <i>Maison Cellierier</i> ^{1/2}	4.50€ / 7.50€
Picodon fermier A.O.P ^{Goat's cheese} <i>Maison Cellierier</i> ^{1/2}	4.50€ / 7.50€

Home made desserts

Tatin pie	6.80€
Caramel cream	6.80€
Praline pie and floating island (<i>sugared almonds</i>)	6.80€
Chocolate mousse Valrhona (<i>Caraiibe 66%</i>)	6.80€
Creme brulee	6.80€
Baba au rhum	7.80€
Ice-cream with Chartreuse Verte	7.80€
Winemaker cup (<i>Cassis sorbet + Marc de Bourgogne</i>)	7.80€
Mont-Blanc cup (<i>vanilla ice cream, meringue and chestnut cream</i>)	7.80€

MENU OF LUNCH

Main course ^{of the day} 13.90€

Main course ^{of the day} + desserts ^{formula} 18.40€

Desserts formula

Pie with sugared almonds, chocolate mousse,
moist chestnut cake, caramel cream

THE LYON'S MENU

Choice of starters

Poached organic eggs in red wine sauce
Homemade chef's terrine
Lyonnais style salad

Choice of dishes

Mushroom and pistachio cervelas
in red wine sauce in red wine sauce
Browned pike quenelle
in lobster sauce
Andouillette with veal
strawberry (+2.50€)

Choice of desserts

Cottage cheese ^{with herbs and shallot}
Praline pie and floating island
Chocolate mousse Valrhona

29€

WINE CELLAR

Our reds		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
Beaujolais AOP «Les Griottes» Domaine Chermette		4.50€	12.50€	◇
Côtes-du-Rhône AOP Domaine Fond Croze		5.50€	16.50€	◇
Beaujolais	Beaujolais AOP «Cœur de vendanges» Domaine Chermette 2021	26.00€		
	Beaujolais AOP «La Galoche» Domaine de Saint Cyr 2021	29.00€		
	Juliénas AOP «Les Bottières» Manoir du Carra 2021	31.00€		
	Brouilly AOP «Pierreux» Domaine Chermette 2022	34.00€		
	Fleurie AOP «Les hauts du Py» Château de Poncié 2018	34.00€		
	Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette 2021	35.00€		
	Côte-de-Brouilly AOP Xavier Bénier 2022	35.00€		
	Brouilly AOP «Vieilles vignes» Jean-Claude Lapalu 2022	38.00€		
	Régnié AOP «Grain et Granit» Charly Thévenet 2022	42.00€		
	Chénas AOP «Les Vibrations» Domaine Thillardon 2020	43.00€		
	Chiroubles AOP «Aux côtes» Domaine des Marrans 2022	45.00€		
	Fleurie AOP «Clos de Grand'Cour» Domaine de la Grand'Cour 2020	46.00€		
	Morgon AOP «Côte du Py» Jean Foillard 2021	49.00€		
Vallée du Rhône	Morgon AOP Marcel Lapierre 2020	55.00€		
	Moulin à Vent AOP «La Rochelle» Domaine Chermette 2020	59.00€		
	Côtes-du-Rhône AOP «Villages» Christophe Semaska 2020	25.00€		
	Ventoux AOP «Intemporel» Domaine Aymard 2020	26.00€		
	Crôzes-Hermitage AOP «Les Meysonniers» M. Chapoutier 2021	36.00€		
	Saint-Joseph AOP «Les Caboles» Xavier Mourier 2021	36.00€		
	Collines Rhodaniennes IGP «First Flight» Domaine Bott	36.00€		
	Côtes-du-Rhône AOP «Clos Béatus Ille» Domaine Saint-Préfert 2022	38.00€		
	Saint-Joseph AOP «Les Grands Ducs» Francois Merlin 2020	56.00€		
	Crozes-Hermitage AOP «La Guiraud» Alain Graillot 2020	85.00€		
	Châteauneuf-du-Pape AOP «Télégramme» Domaine du vieux Télégraphe 2021 ...	85.00€		
	Côte-Rôtie AOP Francois Merlin 2020	88.00€		
	Côte-Rôtie AOP «Château de Montlys» Christophe Semaska 2020	98.00€		
Our whites		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
Viognier IGP Xavier Mourier		4.50€	12.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette		5.00€	13.50€	◇
Beaujolais AOP «Collonges» Domaine Chermette 2022		28.50€		
Saint-Pourçain AOP «Instant T» Les Terres d'Ocre 2021		33.00€		
Mâcon-Villages AOP Georges Duboeuf 2021		35.00€		
Saint-Véran AOP Domaine Thibert 2018		43.00€		
Chablis AOP «Vieilles vignes» Domaine Defaix 2020		47.00€		
Saint-Joseph AOP Francois Merlin 2021		48.00€		
Pouilly-Fuissé AOP «Héritage» Domaine Thibert 2019		59.00€		
Condrieu AOP «Lys d'Or» Christophe Semaska 2020		82.00€		
Our rosés		12cl Glass	46cl Jar	75cl Btl
Coteaux Varois IGP Opaline		4.50€	12.50€	◇
Côtes-de-Provence AOP Domaine de la Rouillère 2021		28.00€		
Our Champagnes		75cl Btl		
Grande Réserve Brut AOP Gosset		80.00€		
Cuvée «7 crus» AOP Pascal Agrapart		95.00€		

COLD

Drinks

Soft drinks	4.50€
Fruit juice Bissardon ^{25cl}	5.00€
Evian, Badoit (1/2l)	4.50€
Evian, Badoit (1l)	5.50€
Saint-Géron (75cl)	5.50€

APERITIFS BEERS DIGESTIFS

ALCOOLS

Draft beer Bières Georges BIO ^{25cl}	4.50€
Beer La Canute ^{33cl}	6.50€
Beer Hubster ^{33cl}	6.50€
Beer Tom&Co ^{33cl}	6.50€

*

Pastis 51, Ricard	4.00€
Kir, Communard	4.50€
Martini, Suze, Porto	4.50€
Whisky JB	6.50€

*

Poire Williams, Mirabelle	8.50€
Menthe poivrée Jacoulot	8.50€
Marc de Bourgogne Jacoulot	8.50€
Génépi	8.50€
Diplomatico	8.50€
Don Papa	8.50€
Glenfiddich	8.50€
Cognac Hennessy	8.50€
Chartreuse verte ou jaune	9.00€
Fine Verveine Cave Marcon	12.50€
Cognac XO Bourgoin	15.00€

HOT

Drinks

Espresso Lavazza	2.00€
Double espresso Lavazza	3.50€
Tea & infusion Whittington	3.80€